

Le journal
des résidents
du Tam

Sur le Banc



Productions et consommations d'autrefois

N°28 - 1^e semestre 2015



sommaire

 Edito > p2

 La parole aux
résidents > p3 à p12

Qu'il est facile aujourd'hui de se nourrir ! Mais il fut un temps où cela était plus pénible. On pouvait acheter des produits maraîchers très variés, mais cultivés avec beaucoup de peine, sans machines agricoles venues beaucoup plus tard.

Les paysans aussi avaient leurs soucis et leurs peines pour faire la culture des céréales, pas de tracteur, ou de batteuse, heureusement tout était fait par l'homme, le cheval et les bœufs qui unissaient leurs efforts pour des récoltes parfois incertaines, liées à la « météo ».

Pour les consommateurs eux se fournissaient chez le petit épicier du village, ou de quartier où l'on pouvait acheter beaucoup d'aliments au détail : beurre, sucre, café, lait et beaucoup d'autres choses.

Encore de nos jours l'approvisionnement est beaucoup plus simple avec toutes les grandes surfaces, supermarchés, hyper-marchés... Mais tout de même, les jours de marché existent toujours, différents mais nous rappellent des souvenirs anciens.

Maintenant certains agriculteurs et maraîchers reviennent heureusement à une production plus naturelle, nous espérons oublier bientôt les poulets serrés dans leur cage comme des sardines ou des vaches mécanisées !

Le progrès c'est très bien quand il est utilisé à bon escient, mais restent les souvenirs.

Alors allons vers l'avenir en espérant une nourriture de plus en plus naturelle.

Nous remercions les résidents, les animatrices ainsi que les Directrices et Directeurs des différents établissements pour leur participation à l'écriture et à la rédaction des articles de ce journal.

Bonne lecture

**M^{me} SANCHO
à SAÏX**

Le thème du prochain numéro

« Sur le Banc » sera :

La Femme



DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION DANS LES CAMPAGNES

Tout le monde connaît la chanson de Jean Ferrat qui dit :

**" Les vieux ce n'était pas original
quand ils s'essuyaient machinal
d'un revers de manche les lèvres
mais ils savaient tous à propos
tuer la caille ou le perdreau
et manger la tome de chèvre.**

Pourtant ..."

Notre société d'aujourd'hui dite «société de consommation» (ou de gaspillage) pourrait bien prendre exemple sur nos aînés qui savaient utiliser et profiter de la nature.

Dans les jardins, ils récoltaient les légumes : pommes de terre, haricots verts, haricots blancs, pois, tomates, salades, carottes, aubergines, poireaux, céleri, oignons, ail, persil, asperges, artichauts, radis, épinards, choux, betteraves, fèves, citrouilles, courges. Ils faisaient grainer certains légumes (citrouilles et courges), pour recueillir les graines.

Dans la nature ils ramassaient les respountsous (asperges sauvages dans les haies), les chicorées, et les champignons (rosés des prés, pradelets, caberlats, truffes sur le Causse, cèpes).



Ils consommaient les fruits tels quels ou bien ils en faisaient des confitures, des compotes, des fruits au sirop... avec les pommes, poires, prunes, figes, melons, noix, fraises, cerises, groseilles, framboises, raisins, coings (avec lequel on faisait la pâte de coing). Nombreux

étaient ceux qui avaient une treille devant la porte, d'ailleurs le tour de porte était vert à cause du sulfatage.

Dans la nature ils cueillaient les nèfles, (à manger l'hiver quand il a gelé dessus), les mûres et les châtaignes, les fleurs de chêne, les petits pruneaux, les fraises des bois et des baies.



Il y avait aussi des ruches qui donnaient du miel. Nos aînés s'en servaient pour sucrer ou pour soigner leurs divers maux. Le tilleul, l'aubépine, la camomille et la mauve étaient ramassés et séchés au soleil pour la préparation des tisanes.

Ceux qui avaient des vaches, consommaient le lait et le vendaient aux particuliers dans des pots à lait ou à la coopérative (Labruguière ou autre), ce qui donnait droit à 1 kg de beurre par mois et à du fromage genre comté.

Ils élevaient des volailles : poules, canards, oies, pintades, dindons, pigeons, avec les oies et les canards ils faisaient les foies, (il fallait les gaver trois semaines), et les confits. Ils consommaient les œufs et les faisaient couvrir (pendant 21 jours) pour la reproduction.



Ils avaient aussi des cochons. Avec le cochon qu'ils faisaient « venir » ils fabriquaient la charcuterie : boudin blanc (pain et œufs), boudin (avec le sang et la viande de la tête), melsat, saucisson, saucisse fraîche et confite (dans la graisse), saucisse sèche. Ils suspendaient cela sur une barre dans

la cuisine où brûlait un feu de bois dans la cheminée. Ils faisaient les bougnettes. Le jambon, ils le mettaient dans du gros sel entièrement recouvert pendant un mois puis, frotté avec du poivre moulu ils le suspendaient pour sécher pendant plusieurs mois. Les pâtés se faisaient avec du foie de porc et de la chair à saucisse. Certains morceaux étaient cuits dans la graisse et conservés dans des pots en grès recouverts de graisse (la méthode).



Faire la charcuterie «Le Mazel», était une véritable fête. Ils invitaient voisins et parents, personne n'était rémunéré mais ils se rendaient le travail chacun son tour, et c'était beaucoup de travail ! Il fallait faire vite car il n'y avait pas de "frigo" pour tenir au frais.

Ils procédaient de même pour le dépiquage (ils mettaient les gerbes de blé dans une machine itinérante qui recueillait le blé d'un côté la paille de l'autre) et pour les vendanges. Ils fabriquaient leur vin, de 7°, 8°, 9° pour les meilleures années, c'était comme dans la chanson « une horrible piquette ». Il ne fallait pas le remuer quand le vent d'autan soufflait... Sinon il tournait au vinaigre.

Pour le maïs (il fallait dégager la coque des feuilles), même principe.

Pour les haricots blancs, ils les étalaient au soleil pour les faire sécher. Ils les mettaient dans un grand sac de jute, tapaient dessus avec un bâton et les grains se séparaient de la gousse.

Ceux qui possédaient un four allaient chez le meunier porter leur blé pour avoir de la

farine avec laquelle ils faisaient eux-mêmes leur pain (miches) pour la semaine.

Les autres donnaient du blé au boulanger qui tenait les comptes sur un carnet, tant de blé donnait droit à tant de kilos de pain. On leur donnait le pain au poids.

Dans la nature, ils savaient trouver les escargots ou les petits oiseaux (l'hiver avec un filet). Ils chassaient les lièvres, les lapins sauvages et de garenne, les sangliers (en battue), les cailles, les perdreaux etc...

Ils péchaient les goujons, les rougères, les vairons, les truites fario, les carpes, les écrevisses et les grenouilles.

Malgré tout, ils étaient quand même obligés d'acheter certaines choses : l'huile, le

café, le sucre, le riz, les pâtes, le sel, le poivre, les lentilles et certains fromages : gruyère, comté, cantal, quelquefois du roquefort (surtout pour les fêtes).

Ils allaient à la boucherie pour le pot-au-feu du dimanche, ou exceptionnellement pour un rôti.

Ils avaient aussi besoin de présure pour faire le lait caillé.

En hiver: les femmes tricotaient, faisaient de la couture ou du crochet et les hommes entretenaient le matériel et jouaient aux cartes.

René Albert, Paulette Arnaud, Thérèse Arnaud, Marie Hélène Basoul, Jeanne Chabbert, Françoise Caverivière, Denise Durand, Madeleine Fabre, Inés Fournés, Antoinette Gaubert, Marthe Guilhou, Paul Mayran, Raymonde Pujol, Guy Rouquier et Charly Séverac



DE LA PRODUCTION A LA CONSOMMATION DANS LES CAMPAGNES

Tout lou moundé counéïs la cansou que dis : Tout le monde connaît la chanson de Jean Ferrat qui dit :

**" Les vieux ce n'était pas original
quand ils s'essuyaient machinal
d'un revers de manche les lèvres
mais ils savaient tous à propos
tuer la caille ou le perdreau
et manger la tome de chèvre.**

Pourtant ..."

Nostro societat de beï se dis « Société de consommation » (ou de gaspillage) pourio pla prene exemplé suls aïnats que sabioou utiliza et proufita de la naturo.

Dins lous tsardins ou horts culicioou de légumes : perillos, mountsetos blancs ou verdos, peses, toumatos, salados, carottos, aoubertsinos, porres, apit, cebos, al, persil, aspertsos, artisaouts, rafes, espinarts, caoulet, blederavos, fabos, citrouillos, courtsos... Fasioou grana quasquis légumes (citrouillos, courtsos) per culi las granos.

Dins la naturo culicioou lous respountsous (aspertsos salvatsos dins lous randés), las chicourados et lous campairols (rousat das prats, pradelets, caberlats, truffos dins lou Caoussé, cépes).

Mantsabou la frutso aïtal et fasioou tabé de counfituros de coumpotoàs des frutso al sirop...amé las poumos, peros, prunos, figuos, mélous, nouses, fraisos, cerieiros, grouseillos, framboisos, rasin, coudoun (se fasio de pasto de coudoun). Un manat aïaou un trillasce dabant la porto, per aco la muraillo ero verdo per que ero sulfatado.

Dins la naturo, encaro, culicioou des nispoulos (a mantsa l'hiber quand y a tsalat dessus), d'amouros, des castagnos, flours de garric, prunels, fraisos de bosques, granellos.

Y abio tabe de buc que ballabou de mel. Lous aïnats s'en serbisioou per sucra et se soigna. Lou tillu, l'aubépine negro ou blancoo, la camoumillo et la malbo erou culidos et

secados al soulel per fa des tisanos.

Lous qu'aïou de vacos bebioou lou lats et lou bendioou a de particulies dins de pots de lats ou lou ballabou a une coopérativo (Labruguière...) aïoou drets à 1 kg de burré per mes et a dé froumatsé coumo dé Comté !

Abioou de poulaïlo : poulos, canards, aoucos, pincos, piots, pitsouns. Ame las aoucos et lous canards fasioou lous fetsets, (callo embuqua tres sémanos), et lou confit. Mantsabou lous ioous et ne fasioou couba (21 tsouns) per la reproductiou.

Abioou de lapins (lou pellarot passabo en bicyclette ame une corne, buffado dedins et cridabo : « pellarot, pel de lapins » Lou mounde sourtissioou et bendioou la pel das lapins morts qu'éro pleno de paillo.

Abioou de poucels. Ame lou poucel que fasioou béni fasioou lou mazel (boudin blanc (pä et ioous), boudin (sang et car dal cap.) Melsat, salsissot, salsisso fresco et counfit dins lou graïs, et salsisso seco. Pentsabou tout aco sur una barro dins la cousino ou brullabo un fioc de bouès dins la tsuminieiro. Fasioou des bougnettos. Lou cambatsou, lou mettioou dins de sal grosso, coubert tsuncos dessus pendant un mès, a péi lou frettabou amé de pébré fin, lou pentsabou per quasquis méses. Lous pastissés se fasioou amel fetse et de car de salsisso. Quasquis taillous érou coït dins lou graïs et gardats din de dourgs couberts de graïs, ero la méthodo.

Faire lou « mazel » ero uno béritablo festo, coudabou lous besis et parents, dius ero pas pagat mais tournabou lou trabal cadun soun tour, ero un manat de trabal, ! callio faire



vite, y abio pas de « frigo » per ténè al fresc.

Fasioou ço mémès per battre (passabou las garbos dins uno machino que passabo, y abio lou blat d'un coustat la paillo de l'aütre. Per bendemia tabé.

Fasioou your bi 7°, 8°, 9° per las annados las millournos, ero coumo dins la cansou (une horrible piquette). Lou callo pas boulega quand l'aouto buffabo, ero de binagre.

Pel mil, callo enleba la cabosso de las feuillos, co mémés.

Per las moutsetos blancsos, las metioou al soulel per lous faire seca, lous ensacabou dins un sac et tustabou dessus, lous granous se separabou.

Lous qu'abioou un four anabou aco dal muniè pourta lou blat per abé la farino et fasioou your pan (de mitsos) per la semano.

Lous aoutrès ballabou de blat al boulangtsè que fasio lous coumptés sur un carnet. Tant de blat dounabo dréts a tant de kilo de pa. Lou pa se bendio al pés.

Dins la naturo sabioou trapa d'escagarots ou d'aouselous (amé un filet) l'hiber. Cassabou la lèbré, lous lapins salbatses ou lous garenos, lous sangliers, las cailles, lous perdrails.

Pescabou, goutsouns, rougèros, vairons, las troutsos fario, las carpos, las escrabidos, et las granouillos.

Debioou coumpra de caousos, oli, café, sucré, riz, pastos, sal, pébré, lentillos, quasquis, froumatses : gruyère, comté, cantal, roquefort per las festos.

Anabou a la boutsarié pel pot-au-feu dal dimentsé ou raroment per un roustit. Abioou besou de présuro per fa de caillat.

En hiber las fennos tricoutabou, fasioou de couturo ou de croutset, lous hommes entretenioou lou matériel et tsouabou a las cartos.

**Résidence Saint-Joseph
à Mazamet**

PRODUITS ET CONSOMMATION D'AUTREFOIS



Nous consommions ce que nous produisions ; guère plus. C'est dire que nous vivions en quasi-autarcie. On ne jetait rien ; un bout de ficelle, un bout de liège pouvaient même servir, même l'eau de vaisselle allait au cochon.

Qui n'avait pas quelques poules, des lapins, même parfois une vache surtout



quand on possédait un bout de terrain. On se nourrissait de pommes de terre, de lard, qu'on tirait du saloir. Le verger fournissait quelques fruits répartis selon les saisons. Le potager fournissait petits pois, carottes, haricots verts, poireaux, tomates, salades, oignons.

On ne se souciait guère de rentabilité qui nous pousse maintenant à la monoculture, à la suppression des haies, à l'emploi de pesticides, de fongicides ou d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés). Il est vrai que les conditions de vie ont bien changé, les populations se groupant dans les villes et la natalité ayant prospéré.

**M^{me} Nicole PETIOT
Maison de Retraite
à Labastide-Rouairoux**

PRODUCTION ET CONSOMMATION D'AUTREFOIS

Les légumes

Il y avait des légumes que l'on cultivait car ils étaient faciles à venir comme les rutabagas et les topinambours ; on les faisait cuire pour les cochons mais pendant la guerre, il nous est arrivé aussi d'en manger !

Les haricots : on faisait une variété qu'on appelait les « clusquets », des haricots demi secs ; on les ramassait fin août quand les cosses étaient sèches.

Dans la région de Pau et Tarbes, on cultivait le « tarbais » que l'on semait en même temps que le maïs car il s'enroulait autour.

Il existait aussi des variétés de raisin qui ont disparu depuis : le « Noa » et le « Gaillard ».

Les cueillettes sauvages

On allait ramasser les « respountsous », une sorte d'asperge sauvage et les « pourriols » ou poireaux de vigne.

Les productions qui ont disparu



On peut citer la « millette », mais épais que l'on donnait au bétail, semé et fauché à la main.

Et le « coucarel », ah, le fameux

« coucarel » !, en fait, la coque de maïs égréné qui se faisait à la veillée ou appelée aussi « charbon blanc » qui servait à allumer le feu ; on enlevait le grain avec une machine, l'égreneur ou « engrenaire ».

Il y avait aussi à la campagne l'échange blé / pain : l'agriculteur donnait son blé au moulin et le boulanger donnait en échange des miches de pain, par exemple 1 hl de blé pour 60 miches de pain ou 100 kg de blé pour 45 miches. Le boulanger n'avait pas de carnet et marquait le pain vendu avec une entaille.

Pendant la guerre, le pain était rationné et on mangeait du pain jaune, fait avec du maïs, faute de blé.

Une dame ayant vécu en région parisienne raconte qu'à Meudon, près de Paris, c'était encore la campagne et qu'on allait y chercher le lait dans des fermes.

A la campagne, on arrachait les plumes des oies quand on les tuait et ensuite, on enlevait délicatement le duvet qui servait à faire des édredons, les oreillers étant plutôt en plume.

Un monsieur se souvient des matelas faits avec des feuilles de maïs séchées appelés le « paillassou » ; quand on se remuait dans le lit, ça faisait du bruit !

La chasse et la pêche

D'après beaucoup de résidents, le garde-chasse ou le garde-pêche pouvait faire aussi un bon braconnier... !



Un résident raconte :

« Pour attraper les lapins dans les garennes, on installait des boîtes à moitié enterrées qui s'ouvraient des 2 côtés ; il nous arrivait d'y attraper aussi des fouines ou des furets ! »

« A Paris, au pont de Sèvres, se pratiquait la pêche au goujon dans la Seine et on pouvait les consommer sur place ; aussitôt pêchés, aussitôt frits ! »

Nous pouvons enfin énumérer les bonnes recettes d'autrefois mais qui ne se sont pas tout à fait perdues.

Le foie gras, la fouace, les « curbelets », le confit, le ratafia, la gnole, le poulet rôti du dimanche, la tête de veau farcie, le millas...

Les résidents de la maison de retraite des Arcades à Dourgne

PRODUCTIONS ET CONSOMMATIONS D'AUTREFOIS

Lors des discussions, les résidents ont principalement parlé de confection de vêtements et de leurs productions et consommations alimentaires.



« Je fabriquais moi-même mes pantalons, mes chemisiers, mes robes, mes jupes et je tricotais mes pulls, j'étais très manuelle. »

« Je confectionnais des habits pour la vente. »

Les résidentes ont évoqué le souvenir de la tonte des brebis et du transport de la laine à la filature, de filer du chanvre en gardant les bêtes, que l'on apportait au tisserand pour la fabrication des draps et des chemises.

A cette époque-là, la couture était enseignée à l'école, cela s'appelait l'enseignement ménager (couture et cuisine), il y avait une épreuve de couture au certificat d'étude.

« En cours de couture on nous apprenait à faire une boutonnrière, une bride, les poignets, les cols de chemise, le point de croix pour marquer le linge de maison et le trousseau, et le raccommodage pour faire durer le linge, pour les chaussettes on doublait le fil pour le talon. »

Au niveau alimentaire, on ne consommait pas de la même manière dans les villes et dans les campagnes, de plus les résidents ont souhaité que l'on fasse la différence entre trois périodes : l'avant-guerre, la guerre et l'après-guerre.

Avant guerre, en ville on achetait ce que l'on mangeait le jour même, dans les petites épiceries, au marché, aux marchands ambulants appelés « Marchands des quatre saisons ». En région parisienne, en 1904, il existait des jardins ouvriers. En 1913, il y en avait 1 515, dont la moitié était implantée en banlieue. Les deux guerres mondiales provoquent la mise en potagers de nombreux parcs et parcelles historiques. À la fin de la Seconde Guerre mondiale, on compte 250 000 jardins

ouvriers en France. « C'étaient de petites productions qui permettaient de satisfaire les besoins. »

Pendant la guerre, les gens des villes au niveau alimentaire ont plus souffert.

« C'était plus simple de vivre à la campagne qu'en ville, on mangeait les légumes du jardin et les animaux de la ferme ».

Dans les campagnes, on mangeait ce qui était produit localement. On consommait des produits de saison frais, pas de congélateur.

« A Carmaux, seule la viande était achetée chez le boucher, la majorité des gens élevait des lapins, des poulets, des canards, des poules pour les œufs..., faisait leur jardin pour leur consommation et le surplus était vendu sur les marchés. La recette de cette vente permettait à certains d'acheter la viande au boucher. »

« On mangeait plus de pain que de viande. » Les aliments étaient conservés dans la graisse, au fond du puits, dans le garde à manger ou dans la cave au frais. « On tuait des cochons de 200 kg, des veaux de 120/130 kg que l'on partageait avec les voisins. On conservait le jambon au sel et on faisait sécher la saucisse sur des perches. »

« Il n'y avait pas que les agriculteurs qui tuaient le cochon, les mineurs achetaient le cochon et le faisait tuer. Il y a environ 30 ans on ne passait pas par l'abattoir mais c'est le saigneur qui le tuait. »

« Et si on habitait au bord de la mer, on mangeait du poisson (soles, limandes, carrelet...) et on pêchait truites, cabots, brochets dans les rivières non polluées. »

« Pendant la guerre on avait un peu de tout, il y avait le marché noir qui était bien entendu, interdit, dangereux et très cher ! À 20 ans, j'ai transporté 50 kg de pommes de terre à Montpellier, la période de la guerre est la plus marquante. Puis après la guerre, les produits sont revenus petit à petit. Les produits n'étaient pas emballés à cette époque. »

Concluons avec le témoignage d'une résidente, fille de boulanger qui a évoqué le

PRODUCTION ET CONSOMMATION D'AUTREFOIS



travail de son père et l'échange blé contre pain :

« Les paysans apportaient les sacs de blé au boulanger qui se chargeait de les amener aux minotiers (Albi-Cordes-Monestiés-Mirandol...). Il récupérait les balles de farine (100 kg le sac) et devait calculer l'équivalent en poids de pain qu'il rendait aux paysans.

C'était l'échange : poids de blé = poids de pain.

A la fin du mois le boulanger faisait le compte de pain donné et à la fin de l'année le calcul total. Si la quantité de blé était insuffisante le paysan devait payer le pain supplémentaire, s'il restait du blé il était reporté pour l'année suivante. L'échange a pris fin en 1966. »

Les résidents des EHPAD du canton de Monestiés

M. Jean- Louis H. : A Lautrec il y avait la foire à l'ail. Avant on plantait 350 grains d'ail car on en consommait beaucoup. On avait tout le temps de l'ail au frais.

M. Roger D. : On prélevait la fleur de la farine. Puis on gardait un morceau de levain (que l'on mettait au chaud), après on faisait le pain que l'on faisait cuire au four, on faisait des spéciales (des boules ou des miches de 2 kg). Quand on retirait les miches du four, ça sentait bon, ça embaumait. Mais pendant la guerre, le pain on le faisait en cachette car les allemands ne voulaient pas.

M^{me} Georgette B. : Avant on mangeait du millas, ça remplaçait le pain. On mettait de l'eau à bouillir et de la farine de maïs pour faire la pâte et on la faisait cuire dans un chaudron. Il fallait remuer longtemps, et quand il était cuit on le mettait dans les plats. On prélevait des morceaux que l'on faisait griller à la poêle, ça faisait une croûte et on y mettait de la confiture ou du sucre. Que c'était bon !!! Pour les Rameaux, on faisait des fouaces. Tout le voisinage venait les faire cuire dans notre four. Papa faisait le feu.

M^{me} Odette B. : Ma grand-mère cueillait les plantes qu'elle trouvait dans les champs, elle adorait ça. Elle faisait beaucoup de menthe et des liqueurs avec de la verveine.

M^{me} Yvonne B. : On faisait la soupe à l'ail chez nous. « La soupe en d'ail chez tes la pas bé tes fas pas mal. » On versait la soupe sur les morceaux de pain. Il fallait délayer un jaune d'œuf dans la soupe. C'était une soupe pas chère.

M^{me} Georgette B. : Les enfants aimaient le pain perdu. Le pain quand il était trop dur on le mettait à la soupe. « le pa dur ten louchtal chiur » (le pain dur tiens la maison sûre).



M^{me} Marie F. : Quand on était enfant, on nous donnait des cuillères d'huile de foie de morue, on nous forçait, c'était pour nous soigner et éviter d'être malade, pour nous fortifier. Je m'en rappelle.

Le cochon, une tradition !!!

M^{me} Henriette R. : On faisait le cochon « le mazel » C'était une tradition, on le faisait en novembre ou en février. On tuait le cochon puis on le partageait. On faisait du boudin, de la saucisse, du pâté et du saucisson.

M. Jean-Louis H. : je saignais le cochon et on le découpait. D'abord on commençait par le boudin noir. On mettait le jambon de côté, le lard, la ventrèche. Avec la lune vieille, la viande se conserver mieux.

M^{me} Yvonne B. : On faisait avec du pain et des œufs le boudin blanc. On lavait les boyaux avant. On gardait la graisse de cochon pour remplacer l'huile car pendant la guerre il n'y en avait pas.

Les résidents du Pré Fleuri à Serviès.

PRODUCTIONS ET CONSOMMATIONS D'AUTREFOIS

« Ceux qui ne l'ont pas connu ne peuvent pas s'imaginer à quel point la vie a changé du tout au tout. » expliquent souvent les participants à l'atelier de réminiscence. Ils décrivent une façon de vivre radicalement différente d'aujourd'hui. Et ce constat s'applique particulièrement à la façon de produire et de consommer dans la vie quotidienne.

Autrefois, notamment **dans le domaine de l'alimentation, beaucoup de gens ne consommaient que ce qu'ils produisaient eux-mêmes :**

M^{me} KISIELEWICZ : « Autrefois, on faisait pousser tout ce dont on avait besoin. On faisait avec ce qu'on avait à l'époque. »

M^{me} LANDES : « Nous faisons le Melsat. C'était plus long à faire que le boudin. C'était fait à la maison, on le faisait comme ça chez nous. On profitait tout. »



« On tuait des oies, des canards... on l'avait sans besoin d'acheter. »

« Ma mère faisait même nos vêtements. »

M^{me} BIALADE : « On mangeait la production qu'on avait. Que ce soient les légumes, les récoltes de blé, de maïs... tout ce qui se faisait dans une ferme. »

On allait dans les épiceries, les marchés. Les grandes surfaces n'existaient pas :

M^{me} LENCOU : « Quand j'étais petite, je consommais beaucoup de mesturets. On l'achetait en morceaux sur le marché. On allait surtout au marché qui était moins cher. »

Le temps était souvent à l'économie, le quotidien était plus dur, même si les conditions de vie variaient parfois entre la ville et la campagne :

M^{me} VIGUIER : « On avait un chien, on lui donnait les restes. »

« On portait le même tablier toute la semaine et on en avait un pour le dimanche. »

M^{me} LENCOU : « A la ville, on payait le pain ou d'autres produits à crédit. On nous payait par quinzaine à l'usine et on faisait du crédit

tous les quinze jours. »

« On ne jetait pas le pain. Pour le petit-déjeuner, on mettait parfois le pain sec dans le lait. »

« A la ville on ne mangeait pas si bien qu'à la campagne, c'était pauvre pour certains. »

M^{me} BIALADE : « On ne faisait pas de dépenses inutiles. Pour les animaux, on ne leur donnait pas des croquettes, ils mangeaient ce qu'il y avait. »

« On profitait tout jusqu'au bout, on mangeait tout. »

M^{me} KISIELEWICZ : « Il ne fallait surtout pas gaspiller. A chaque fois on nous disait : « pense qu'il y en a qui n'ont rien à manger ». »

Il y avait le travail à l'usine mais aussi beaucoup d'artisans, on travaillait davantage à la main :

M. VIGUIER :

« Mon père faisait des sabots. Il les vendait une fois façonnés. Il travaillait également le dimanche et vendait les sabots aux gens après la messe. Il les faisait d'avance, plusieurs pointures, c'était du travail à la main qu'il faisait à la maison. Il les vernissait et faisait des dessins dessus avec des rainettes (outil pour sculpter). »



Oui, la façon de produire et de consommer a décidément énormément évolué et de façon très rapide. Il est difficile, pour ceux qui ont connu une époque où la consommation concernait surtout les produits de première nécessité, de voir aujourd'hui le besoin de consommer avec excès des produits parfois bien inutiles. Des changements importants qui laissent perplexes... Dans tous les cas, face aux excès d'aujourd'hui, il semble qu'autrefois, on consommait de façon plus utile et plus responsable.

M^{mes} BIALADE, KISIELEWICZ, LANDES, LENCOU, VIGUIER, participantes à l'atelier de réminiscence, à la maison de retraite La Pastellière de Saix.

poules : des canards, des oies et des lapins. A cette époque le gavage des oies ou des canards se faisait à la main et était pratiqué par les femmes. Les bêtes étaient destinées à la vente mais chaque famille en réservait quelques-unes pour leur propre consommation.

Lorsque les bêtes étaient « prêtes », on faisait « le gras ». Après avoir abattu les bêtes, les femmes les plumaient, les découpaient et les cuisinaient. Le foie ayant été mis de côté, le canard était alors confit (cuit dans la graisse) et conservé dans des pots en terre (recouvert de graisse) ; plus tard il sera conservé dans des conserves en verre. Dans les élevages de canards et d'oies, les plumes étaient soigneusement conservées pour la fabrication d'oreillers ou d'édredons (rien ne se perd).

L'hiver, surtout quand il fait très froid, il est de coutume dans les fermes de faire « le cochon ». La famille, les voisins viennent « donner » un coup de main. Une partie de la viande sera conservée dans le « garde-manger » pour agrémenter les plats cuisinés. Le reste sera destiné à la charcuterie : saucisse, jambon, jambonneau, melsat, boudin, pâté...

Les hommes allaient à la chasse et à la pêche et il n'était pas rare que l'on serve pour les repas de fête du gibier ou du poisson.

En ce qui concerne les boissons, à la campagne chaque famille avait sa vigne et faisait son vin. L'eau était puisée à la source, à la fontaine ou encore au puits (il n'y avait pas de pollution). Pour les occasions on pouvait boire de l'alcool fort (eau de vie de prunes, de raisins, de figues...). Lorsque les fruits étaient récoltés ils étaient amenés au « bouilleur de cru » qui les transformait en alcool. Cet homme se déplaçait avec son alambic de village en village et le droit de « bouilleur » devait être transmis de père en fils. De nos jours ils sont peu nombreux et exercent souvent en « catimini ».

Certaines familles produisaient aussi leur propre vin cuit ou propre liqueur. Comme le vin de noix, la cartagène, le guignolet, le vin de pêche.

Voilà en quelques lignes comment on consommait ce que l'on produisait. On savait d'où venaient les produits et comment ils avaient été cultivés ou élevés. On produisait uniquement selon nos besoins et selon ce que la nature voulait bien nous donner. On ne produisait pas à grande échelle pour on ne sait quels intérêts.

Aujourd'hui on produit pour l'exportation et on importe des aliments que l'on ne produit plus. Où est la logique ?

De plus en plus d'agriculteurs mettent la clé sous la porte car ils ne peuvent plus vivre de leur métier ! Cependant il semblerait que se dessine à l'horizon une lueur d'espoir pour les nouvelles générations avec le retour du « BIO » et ce nous l'espérons.

**Les résidents de la Maison d'accueil
St-Vincent – Ste-Croix de Sorèze**

A.J.R.T.

Association pour le Journal
des Résidents du Tarn

Site : ajrt.org
Tél : 05 63 61 02 08

Adhésions:

Individuelle: 20 € - Etablissement: 65 €
par chèque à l'ordre de AJRT
ou mandat administratif

Siège social

Villégiale Saint-Jacques
Place Carnot - 81108 Castres Cedex
05 63 71 63 02

savin.sacro@wanadoo.fr

Sur le Banc - N° 28

ISSN 1625-774X

Dépôt Légal février 2015

Directeur de la publication
et Rédacteur en chef

Mme SANCHO

Comité de rédaction

Animatrices

Martine BENEZETH
Christelle BERNADOU
Marie-Christine BOUISSET
Inès CAMPS
Dominique COLOMBEL
Elodie CZAKO
Myriam CROS
Marie-Pierre ESPITALIER
Danièle LAGOUTE
Dominique PARADIS
Christine RACINE
Catherine SEBE

Directeurs :

Pauline CREMER
Francis CERDAN
Pierre LEMETTRE
Bruno MARTEN
Brigitte MARTINEZ
Alric SOUCHON

Résidents :

Madeleine BARDOU
Claire CALVET
Ernest CANDILLE
Juliette GAU
Camille GILLOEN
René JUNQUET
Paul MONTAGNE
Christiane NIERAT
Lucette ROUANET
Lucette SALVETAT
Marcelle SANCHO
René VINANTE

Fabrication-Maquette
Photogravure-Impression
SIEP FRANCE Imprimerie : 05 63 49 26 26